

NOVA / PARK
SEMINARHOTEL

VERLIEBEN...
VERLOBEN...
HEIRATEN...

...IM NOVAPARK



Wir freuen uns,
an diesem besonderen Tag
IHRE GASTGEBER SEIN ZU DÜRFEN!



LIEBES BRAUTPAAR!

Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unser Hotel und unsere Angebote rund um Ihre Hochzeit geben.

Inhaltsverzeichnis

Team	02
Ihre persönlichen Vorteile	03
Festsaal & Tafel	04
Unsere Kontakte für Sie	05
Leibliches Wohl	06 - 09
Rechnungslegung & Anfahrtsplan	10



WIR BETREUEN SIE PERSÖNLICH...



Birgit Schulermandl

Bankettleitung
0316 682010-741
schultermandl@novapark.at



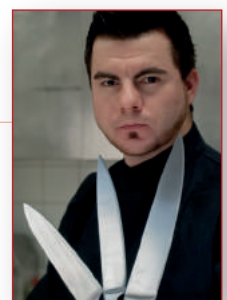
Ursula Reinprecht

F&B Managerin
0316 682010-702
ursula.reinprecht@novapark.at



Susanne Fürst

Zimmerreservierung
0316 682010-740
reservierung@novapark.at



Philipp Pirstinger

Küchenleitung
0316 682010-720
kueche@novapark.at

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

* Keine Raummiete

Feiern Sie bei uns, so fällt für den Festsaal **keine Raummiete** an.

* Unsere Parkplätze

250 Parkplätze stehen direkt vor dem Hotel **kostenfrei** zur Verfügung. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, Tiefgaragenplätze um € 8,50 pro Tag zu nützen.

* Unsere Küche

Gerne laden wir Sie recht herzlich zu einem **Probeessen** ein. Bei fixer Buchung Ihrer Feier in unserem Hotel, ist dieses Essen **für das Brautpaar** selbstverständlich **kostenfrei**.

* Weine

Auch zu einer **Weinverkostung** ist das Brautpaar gerne **eingeladen**.

* Unser Motto *Willkommen *Willbleiben

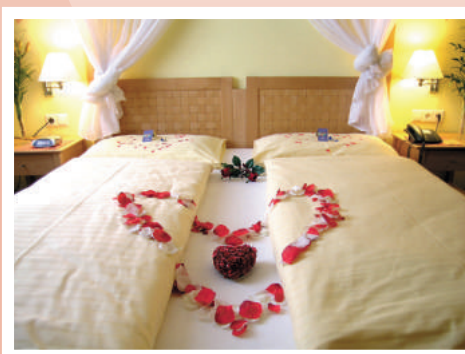
In unserem Hotel gibt es **keine Sperrstunde** für Ihre Feier. Zum Wohle aller Hotelgäste bitten wir Sie lediglich, die Musik ab einem gewissen Zeitpunkt ein wenig anzupassen.

* Unsere Zimmer

Gerne bieten wir Ihnen, im Rahmen Ihrer Hochzeitsfeier auch **Spezialpreise** für die Nächtigung Ihrer Gäste an. Diese richten sich je nach Verfügbarkeit und Anzahl der benötigten Zimmer.

* Unser Geschenk

Als persönliches Dankeschön,
schenken wir Ihnen die Hochzeitsnacht in unserer
Honeymoonsuite!



Gerne können Sie auch unser **Late Check-out** nutzen.

* Unsere Wellnessoase

Das **Nova-Spa** erstreckt sich über 3000m² über den Dächern von Graz, und ist der ideale Ort um sich nach der ausgiebigen Hochzeitsfeier verwöhnen zu lassen. Für alle Nächtigungsgäste ist der **Eintritt frei!**

DIE RICHTIGE LOCATION

Als „Festsaal“ bieten sich in unserem Haus verschiedenste Räumlichkeiten mit Wohlfühlfaktor an. Alle Räume verfügen über eine Klimaanlage und die Tische werden selbstverständlich nach Ihren Wünschen detailverliebt dekoriert.

* Rieger – Almbauer	bis zu	70 Sitzplätze
* Hotelbar „Corrida“	bis zu	80 Sitzplätze*
* Restaurant	bis zu	80 Sitzplätze
* Thöny – Kokoschka	bis zu	300 Sitzplätze

* Wir bitten um Verständnis, dass die Kosten für den Auf- und Abbau der Bestuhlung in der Hotelbar „Corrida“ gesondert in Rechnung gestellt werden. Diese richten sich individuell nach dem Aufwand.

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- * Tafel
- * U-Tafel
- * E-Tafel
- * Runde Galatische à 8 – 10 Pers.

ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNGEN

* Hussenstühle weiß (max. 250 Stk.)	€ 4,50	pro Stück
* Hussenstühle weinrot (max. 40 Stk.)	€ 4,50	pro Stück
* Hussenstühle creme (max. 110 Stk.)	€ 100	bis 50 Stück
	€ 150	ab 50 Stück
* Tanzboden	€ 70,00	(versch. Größen vorhanden)
* Podium	€ 90,00	(bis 3 Elemente)
* Deckenschleier	€ 200,00	

ALLES RUND UM DEN TISCH

* Tischwäsche:	Weiß
* Serviettenform:	Bischofsmütze, Stern, Fächer, Schiff usw.
* Kerzen:	Die Farbe der Kerzen sollte zum Blumenschmuck passen.
* Blumen:	Empfehlungen auf der nächsten Seite.
* Menükarte/Namenskarten:	Werden meist vom Brautpaar gebracht. Auf Wunsch gestalten wir diese aber gerne für Sie.
* Hochstuhl:	Bitte geben Sie uns rechtzeitig bekannt, wie viele Hochstühle Sie für Ihre „kleinen“ Gäste benötigen.
* Gedeck:	€ 3,00 p. P. für folgende Leistungen: Tischwäsche, Stoffservietten, Stehtischhussen, Eindecken der Festtafel, Aufstellen der Namens- u. Menükarten, Kellnerservice ohne Sperrstunde
* Geschirrpauschale:	€ 2,70 p. P. für mitgebrachte Speisen (außer Torte / Kekse)

BLUMEN

Gärtnerei Friedl Graz	Fr. Friedl	0316 / 68 22 13
Hochl & Co Graz	Fr. Hochl	0316 / 27 17 44
Gartenbau Blumen Graz		0316 / 69 11 26

TORTEN

Konditorei Handl Gratkorn	Hr. Handl Erich jun.	03124 / 22 850
Hochl & Co Graz		0316 / 27 17 44

MUSIKGRUPPEN

Gruppe	Ansprechpartner	Kontakt
Up to date	Rainer und Ingrid	0664 / 130 97 30
Mister Beat DJs	Daniel Kauss	0650 / 553 29 96 www.misterbeat.at
MM Express	Manfred Rechberger	0664 / 135 07 76 office@mmexpress.at
Aufleb'n	Roland Graßmuk	0664 / 511 84 56 0664 / 324 15 02
Alphamix	Thomas Mühlehner	0664 / 827 60 75

WEDDING PLANERIN

Columbia	Fr. Andrea Reumüller	0676 / 93 48 886
----------	----------------------	------------------



RUND UM IHR LEIBLICHES WOHL

Der schönste Tag Ihres Lebens soll auch kulinarisch etwas ganz Besonderes bieten.

* **Aperitif**

Bei Schönwetter bitten wir unsere Gäste auf die Sonnenterrasse im Obergeschoss, und wenn der Himmel doch nicht lacht, dann bietet unsere Hotelbar „Corrida“ mit ihrem Aqua-Terrarium den perfekten Rahmen für den ersten Drink.

Auch unsere Foyers vor den Räumlichkeiten bieten ausreichend Platz für Ihren Empfang.

* **Kleine Happen als Begleitung**

Von Grissini mit Rohschinken, über Tramezzini bis hin zum Riesengarnelen-Zitronengrasspieß – alles ist möglich und wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

* **Hochzeitsessen**

Bei der Auswahl der Speisen und der passenden Weine gibt es Einiges zu bedenken, darum laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Termin ein, um alles in Ruhe zu besprechen.

* **Kindermenü**

Auch kleine Geschmäcker sind unterschiedlich. Daher bietet unsere Kiddy Karte eine Auswahl der beliebtesten Kindermenüs.

* **Hochzeitstorte**

Zu einem romantischen Höhepunkt soll auch das Anschneiden der Hochzeitstorte werden. Diesen erschaffen wir durch das Verdunkeln des Raumes und einem, mit brennenden Teelichtern dekorierten, Servierwagen.

* **Mitternachtsjause**

Sie haben die Wahl zwischen der traditionellen Gulaschsuppe, dem knusprigen Backhendl und noch vielem mehr.



WIR BITTEN ZU TISCH...

Die Devise des Hotel Novapark ist: Sie entscheiden und unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Hierfür haben wir einen kulinarischen Leitfaden für Sie zusammengestellt, mit dessen Hilfe Sie Ihr „Traumessen“ Wirklichkeit werden lassen.

Unsere Empfehlung

Vorspeisen

Wir empfehlen Ihnen eine Variation aus 3 Vorspeisen. Diese werden auf einem Teller angerichtet und serviert oder auf Wunsch auch am Buffet vorbereitet.

Suppen

Bitte wählen Sie eine Cremesuppe und eine klare Suppe, die wir, falls gewünscht, gerne servieren.

Hauptgerichte & Beilagen vom Buffet

Mit der Wahl von zwei Fleischgerichten, einem Fisch- und einem vegetarischen Gericht sind Sie bestens beraten.

Bei den Beilagen empfehlen wir 3 Sättigungsbeilagen und eine Vitaminbeilage, passend zu den Hauptgerichten.

Dessert

Als krönenden Abschluss entweder zwei verschiedene Desserts vom Buffet oder serviert als Dessertvariation.

Preise pro Person inklusive Gebäck, Butter und Salat

* bei empfohlener Auswahl	€ 31,50 / € 11,30*
* ohne Suppe	€ 28,60 / € 10,20*
* ohne Vorspeise oder ohne Dessert	€ 26,90 / € 9,60*

* Für Kinder von 7 bis 12 Jahren. Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, ab 13 Jahren gilt der Vollpreis.



Herzlichst,
Ihre Küchenleitung
Philipp Pirstinger

VORSPEISEN

Tomaten-Mozzarellacaprese mit Basilikumpesto
Frischkäseterrine im Zucchini-mantel
Parmaschinken mit Grana Padano
Rindfleischsülzchen mit Kernöl-Balsamicovinaigrette
Graved Lachs mit Orangen und Limetten
Forellenfilet aus dem Räucherofen mit Preiselbeer-Krenobers
Hühnercocktail mit exotischen Früchten
Schweinerücken zart rosa mit Sauerrahmkrensaucen

SUPPEN

Steirische Sauerrahmsuppe mit Schwarzbrotcroûtons
Tomatencremesuppe mit Croûtons
Kartoffelcremesuppe mit Speck
Knoblauchcremesuppe mit Croûtons
Klare Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten

HAUPTGERICHTE

Schweinemedallions in Senfsaatsauce oder Pilz-Trüffelsauce
Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit gebackenen Zwiebelringen
Hühnerbrust in Currysauce
Gebackenes „Steirerschnitzel“ in der Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren
Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Kressebutter
Medallions von der Buttermakrele mit Sauce Bernaise
Meeresfrüchtepaella
Lasagne mit Mangold, Tomaten und Schafskäse
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauerrahm

BEILAGEN

Petersilien-, oder Rosmarinkartoffeln
Serviettenschnitte
Basmati-, Erbsen- oder Kräuterreis
Tagliatelle
Hausgemachte Spätzle
Saisonale Gemüsemischung
Speckbohnen
Wok Gemüse

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse mit Maraschino-Weichseln
Moccacreme
Stracciatellamousse
Gemischte Strudel mit Vanillesauce
Cheesecake
Nougatknödel mit Erdbeersauce
Frischer Fruchtsalat



KIDDY KARTE

Suppen

Frittatensuppe
Griesnockerlsuppe

Hauptspeisen

„Rotkäppchen“
Spaghetti mit Tomatensauce

„Mickey Maus“
Grillwürstl mit Kartoffelsalat

„Winnetou – Teller“
Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren

„Nemo – Teller“
Gebackene Fischstäbchen (3 Stück) mit Kartoffelsalat

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlag (2 Kugeln)

„Brauner Bär“
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und Schlagobers

Preis pro Menü € 9,50

KLEINE HAPPEN ZUM APERITIF

* Grissini mit Rohschinken umwickelt	p. St.	€ 1,50
* Kleine Frühlingsrolle mit Sojasauce	p. Port.	€ 1,80
* Brötchen fein garniert	p. St.	€ 2,50
* Belegtes Jourgebäck (bunt gemischt)	p. St.	€ 2,20
* Tramezzini (bunt gemischt)	p. St.	€ 2,40
* Riesengarnele gebraten auf Zitronengrasspieß	p. Port.	€ 3,00

MITTERNACHTSJAUSE

* Schweizer Wurstsalat mit Gebäck	p. Pers.	€ 3,40
* Käsesalat mit Gebäck	p. Pers.	€ 3,40
* Gulaschsuppe mit Gebäck	p. Pers.	€ 4,50
* Rindfleischsalat	p. Pers.	€ 4,90
* Chili con carne mit Gebäck	p. Pers.	€ 6,80
* Backhendl mit Erdäpfelsalat	p. Pers.	€ 9,50

RECHNUNGSLEGUNG BZW. BEZAHLUNG:

Spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn bitten wir um eine Anzahlung in der Höhe von ca. 70% des Auftragsvolumens.

Die Endabrechnung kann nach Veranstaltungsende bar bzw. mit jeder Kreditkarte (ausgenommen Diners Club Karte) bezahlt werden. Bitte geben Sie rechtzeitig den von Ihnen gewünschten Rechnungswortlaut bekannt. Wir bitten um Verständnis, dass die Endabrechnung direkt im Hotel beglichen werden muss und nicht zugesendet werden kann.

Unsere Mitarbeiter erhalten bei Hochzeiten grundsätzlich die Anweisung Zigaretten, Zigarren und sämtliche Spirituosen nicht auf die Gesamtrechnung zu setzen. Sollten Sie dies wünschen, so bitten wir Sie uns rechtzeitig darüber zu informieren.

Auf Anweisung der Geschäftsführung, bitten wir als Garantie vorab um eine Kreditkartennummer mit Gültigkeitsdatum und um eine Ausweiskopie. Gerne können Sie uns diese per Email senden oder natürlich auch an der Hotelrezeption hinterlegen.



NOVA / PARK
S E M I N A R H O T E L

Fischeraustr. 22
8051 Graz
0316 682010-0
office@novapark.at
www.novapark.at